

CARTE DES DESSERTS

Fraisier et son coulis de fruits rouges
Ou
Royal au chocolat et son pralin craquant
Ou
Assiette gourmande avec pièce montée
(Chou, crème spéculoos, coulis de fruits rouges, macarons et craquant au chocolat)
Ou
Tutti frutti
Ou
Symphonie (génoise chocolat, mousse chocolat blanc, noir et lait)

Possibilité d'ajouter des desserts en dehors de cette liste (sur demande).

Formule « INVITÉ AU DESSERT »

Assiette gourmande nantaise



Fromage et salade



Dessert du mariage



Café

Prix par personne : 20,00 €

Menu ENFANT

Assiette gourmande (pain de poisson et salades composées)



Aiguillettes de volaille à la crème



Fromage



Dessert du mariage

Prix par personne : 18,00 €

Menu MUSICIENS

Assiette gourmande



1 plat chaud



Fromage



Dessert du mariage



Café

Prix par personne : 20,00 €
ou plateau repas froid 15,00 €

Retour de mariage

3 salades composées



Terrine de campagne, rillettes, saucisson sec et ail...



Rôti de porc, filet de poulet



Plateau de fromages



Tartelette crumble

Prix par personne : 13,50 €

Nos prix comprennent pour le jour du mariage :

Vaisselle, mise en place du couvert, serviettes en tissu, nappe non tissée, petit pain individuel, pas de droit de bouchon, 1 serveur pour 25 personnes. En option, service des vins : 2,00€ par personne

- Café pour la brioche, coupe ou flûte pour le dessert
- **En supplément** : 10 € par table ronde pour la location du nappage
- Forfait de 280 € pour toute salle non équipée de cuisine professionnelle